
Szczaw ze śmietaną

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1087 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg szczawiu

1 łyżka cukru

50 g masła

2 filiżanki kwaśnej śmietany

3 łyżki mąki

wywar z mięsa

sól

Szczaw po usunięciu łodyżek dokładnie umyć i ugotować w wodzie. Odsączyć, wycisnąć. Z mąki i masła przyrządzić jasną zasmażkę, włożyć do niej szczaw, zalać wywarem z mięsa i kwaśną śmietaną. Posolić, posłodzić i stale mieszając drewnianą łyżką gotować na małym ogniu aż zgęstnieje.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD